# Arab Republic of Egypt

## ☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 4178 (2005) (Arabic): MINCED POULTRY MEAT-MECHANICALLY SEPARATED

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٤١٧٨ –٢٠٠٥

الكودكس ١٩٨٩/٣٢

# مفروم لحم الدواجن الصافى المنزوع ميكانيكيا

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

**تاريخ الإعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩**

**الثمن : ٢٠ جنيه**

**كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.**

**الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة**

**العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.**

**تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤**

**فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤**

**بريد الكترونى :** moi@idsc.net.eg

**موقع الكترونى :** www.eos.org.eg

م.ق.م ٤١٧٨ / ٢٠٠٥

الكودكس ١٩٨٩/٣٢

## مقدمـــة

م.ق.م ٤١٧٨ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" مفروم لحم الدواجن الصافى المنزوع ميكانيكيا " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٣ و متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية الكودكس ١٩٨٩/٣٢ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

# مفروم لحم الدواجن الصافى المنزوع ميكانيكيا

## ١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمفروم لحم الدواجن الصافىالمنزوع ميكانيكيا ويعرض للاستهلاك مجمدا ٠

## ٢. التعريف

هو مفروم لحم الدواجن الصافى الناتج من عملية النزع الميكانيكى لأجزاء اللحم من عظام الدواجن الطازجة أو المبردة والتى يتم تعبئته فى عبوات ملائمة والمحفوظ مجمدا٠

## ٣. الاشتراطات الأساسية

٣ / ١ تكون الدواجن المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الدواجن المبردة م٠ق٠م ١٦٥١ ولاتستخدم دواجن سبق تجميدها ٠

٣ / ٢ تتم عملية النزع الميكانيكى للحم من العظام تحت ظروف تبريد وفى خلال فترة مناسبة من تاريخ الذبح بحيث تضمن عدم فساد اللحم وذلك بان :

يحفظ الخام على درجة ١٠°س على ان تتم عملية النزع الميكانيكى خلال ٥ ساعات من الذبح

أو يحفظ الخام على درجة ٤° س على ان تتم عملية النزع الميكانيكى فى مدة لا تزيد على ٣ أيام .

أو يحفظ الخام على درجة -٢°س على ان تتم عملية النزع الميكانيكى فى مدة لا تزيد على ٥ أيام ٠

على أن يتم أجراء التجميد السريع للحم المنزوع خلال ٤٨ ساعة من عملية النزع الميكانيكى

٣/ ٣ يشترط فى المنتج النهائى مايلى :

١/٣/٣ يكون خالى من الاحشاء وأجزائها والزور والغدة الزيتية والتجمعات الدموية والرأس والارجل .

٢/٣/٣ يكون خاليا من لحم ودهن الخنزيروأى دهون حيوانات أخرى غير الدواجن ٠

٣/٣/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٤/٣/٣ يكون خالى من القاذورات والمواد الغريبة والريش ٠

٣/٣/٥ تكون بقايا الادوية والعقاقير والهرمونات فى الحدود المسموح بها دوليا وطبقا للمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن ٠

٣/٣/٦ تكون بقايا المبيدات والملوثات فى الحدود المسموح بها دوليا وطبقا للمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٣/٣/ ٧ يتم حفظ وتداول المنتج على الصورة المجمدة على درجة (-١٨°س) ولايجوز عرضه على أنه منتج طازج أو مبرد

٣/ ٣/ ٨ يتم النقل والتخزين والتداول تحت ظروف الممارسات الصحية الجيدة بما يضمن حفظ المنتج من التلوث أو الفساد ٠

٣ /٣/ ٩ يكون خاليا تماما من أى تغيير فى اللون أو الطعم أو الرائحة أو أى من علامات أو مظاهر الفساد والتلف ٠

٣ /٣/ ١٠ لاتزيد فترة الصلاحية على ٣ شهور من تاريخ الانتاج

٣ /٣/ ١١ لا يزيد محتوى الكالسيوم على ١,٥ ٪ ( على اساس الوزن الجاف )

٣ / ٣ /١٢ لاتزيد نسبة المركبات النيتروجينية الطيارة على ٢٠ مجم / ١٠٠ جم لحم

٣ / ٣ /١٣ يكون المنتج خالى من ميكروب الشيجلا والسالمونيلا فى ( ٢٥ جم )

٣ / ٣ /١٤ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠ ٥ خلية /جم

٣ / ٣ /١٥ لايزيد العد الكلى للميكروبات اللاهوائية على ١٠ ٢ /جم

٣ / ٣ /١٦ لا يزيد العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبى على ١٠ ٢ / جم

٣ / ٣ /١٧ لايزيد العد الكلى للمجموعة القولونية على ١٠ ٢ خلية /جم

٣ / ٣ /١٨ يكون خاليا من ميكروب الايشيريشياكولاى والكلوسترديم ٠

٣ / ٣ /١٩ يكون خاليا من السموم الفطرية والميكروبية ٠

٣ / ٣ / ٢٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٣ / ٣ / ٢١ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

## ٤. المعايير الوصفية

يراعى أن يتوافر فى المنتج النهائى ما يلى :

٤/ ١ نسبة الدهن فى حدود ٢٠٪

٤/ ٢ نسبة البروتين فى حدود ١٥ ٪

٤/ ٣ نسبة العظم الصغير الظاهر ( أقل من ٣مم ) ١ ٪ بالوزن ويكون خالى من فتات العظم أكبر من ٣ مم

٤/ ٤ المنتج محتفظا بالخواص الطبيعية الحسية للحوم الدواجن .

## ٥. العبوات والبيانات

٥ / ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة مصرح باستخدامها صحيا غير منفذة للرطوبة والدهن وتحافظ على خواص المنتج وتكون مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن.

٥ / ٢ مع مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية م.ق.م رقم ١٥٤٦ ( بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة ) باللغة العربية أو اى لغات اجنبية اخرى بجانب العربية .

٥ / ٣ يكتب على العبوة من الخارج البيانات التالية :

٥/٣/١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٥/٣/٢ اسم الصنف " لحم دواجن صافى منزوع ميكانيكيا " .

٥/٣/٣ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا

نسبة البروتين .

نسبة الدهن .

المادة الحافظة فى حالة اضافتها.

٥/٣/٤ شروط الحفظ والتداول

٥/٣/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٥/٣/٦ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ للمنتج المستورد واسم وعنوان المستورد

٥/٣/٧ الوزن الصافى.

## ٦ – طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية م٠ق٠م ٦٣ الخاصة

" طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها "٠

## ٦ – المراجع


- Tressler and evers ( 2000 )

The freezing preservation of foods

V.I freezing of fresh foods

( 1994).Willion c. frazier dennis c.westh of food microbiology -

Codex Alimentarius

Volume 10- 1994

CAC/RCP32- 1989

-

## الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة

مصلحة الكيمياء

كلية زراعة الازهر

شركة القاهرة امجازر الدواجن ( كوكى )

وزارة التموين

مصلحة الرقابة الصناعية

الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

شركة فرج الله

المعامل المركزية بوزارة الصحة

شركة حلوانى اخوان

غرفة الصناعات الغذائية

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

## ﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

# ES: 4178 / 2005

# Codex: 32/1989

# MINCED POULTRY MEAT-
# MECHANICALLY SEPARATED

ICS : : 67.120.10

**Arab Republic of Egypt**
**Egyptian Organization for Standardization and Quality**